

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association Official Analysis Chemist. 1995. Official Method of Analysis Association of Analytical Chemist. AOAC International. Washington DC.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. (2021). Produksi Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan. Padang: Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat.
- Agustin, F. dan Putri, W. D. R. (2014). Pembuatan Jelly drink Averrhoa Blimbi L. (Kajian Proporsi Terong belanda Wuluh: Air dan Konsentrasi Karagenan). Jurnal Pangan dan Agroindustri 2(3):1-9
- Amelia, J. (2024). Pengaruh penambahan jahe merah bubuk (*zingiber officinale rosc. Var. Rubrum*) terhadap tekstur, warna dan organoleptik permen madu (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- AOAC. (2005). Official Method of Analysis. Association of Official Analytic Arabica L.) di Kabupaten Solok. Skripsi. Universitas Andalas, Padang.
- Arsyad, M Dan Lorongasal, D. (2022) Konsentrasi Buah Mangga Dan Buah Naga Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Serbuk Instan. Jurnal Pertanian Berkelanjutan Fakultas Pertanian Universitas Cokroaminoto Palopo. Volume 10 (3).
- Bactiar, A., Ali, A., dan Rossi, E. (2017). Pembuatan Permen Jelly Ekstrak Jahe Merah Dengan Penambahan Karagenan. Jom faperta UR, 4(1), 1-13
- Badan Pusat Statistik (2023) Produksi Buah Mangga Di Jambi.
- Badan Standar Nasional Indonesia 3547. 2. (2008). Revisi Kembang Gula Lunak (Jelly). Departemen Perindustrian.
- Badan standarisasi Nasional. (2008). *Kembang Gula-Bagian 2: lunak* SNI 3547.2-2008. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Buckle, K.A, R.A. Edward, G.H. Flet, and M. Wotton. (2009). Ilmu Pangan Edisi 12. Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H Fleet and M. Wootton, (1987). Food Science dalam Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- Daniela, C., Sihombing, D.R., Simanullang, T. (2023). Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian (RETIPA). Vol 4(1).
- De la Fuente, V. (2016). Mango Processing and Opportunities. Philippine Mango Industry, Inc.

- Delia Komala Sari. dan Dwi Dominica. (2022). Evaluasi Uji Hedonic Dan Uji pH Sediaan Permen Jelly Jeruk Kalamansi (*Citrofortunella microcarpa*). Prodi S1 Farmasi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Bengkulu, Kota Bengkulu Indonesia.
- Duconseille, A., Astruc, T., Quintana, N., Meersman, F., & Sante-Lhoutellier, V.E. (2015). Gelatin structure and composition linked to hard capsule dissolution: A review. *Journal Food Hydrocolloids*, 43, 360-376.
- Duniawati dan Gusnadi, D. (2024). Pemanfaatan buah mengga gedong gincu sebagai gluten, pemanis, pewarna buatan pada produk swiss roll. *Jurnal pengolahan pangan*, 9(1):1-7
- Faridah, DN., Kusumaningrum, HD., Wulandari, N., Indrasti, D. (2006). Modul Praktikum Analisis Pangan. Bogor: IPB Press.
- Fatmawati., Khalik, A., Susanto, S., Laga, S., Pance, Y. (2022). Studi Formula Jelly Gelatin Dengan Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus L*). *Jurnal Ilmiah Ecosystem*. Vol 22(2):267-277.
- Fitmawati, Juliantari, E., Sofiyanti, N.( 2017). Potensi dan Pengembangan Mangga Sumatera. UR Press: Pekanbaru.
- Ginting, N.A., H. Rusmarilin dan R. Nainggolan. (2014). Pengaruh Perbandingan Jambu biji merah dengan lemon dan konsentrasi gelatin terhadap mutu marshmallow jambu biji merah. *Jurnal rekayasa pangan dan pertanian*, 2(3):16-21
- Glicksman M. (1982). *Food Hydrocolloids*. Volume II. CRC. Press. Inc. Boca Rotar. Florida.
- GMIA. (2012). *Gelatin Handbook*. USA: Gelatin Manufacturers Institute of America;
- Gomez-Guillen M.C.,B. Gimenez, M.E. Lopez-Caballero, M.P. Montero. (2011). Functional and bioactive properties of collagen and gelatin from alternative sources: A review. *Food Hydrocolloids*, 25:1813-1827.
- Hambali, E., A. Suryati dan N. Widianingsih, (2004). *Membuat Aneka Olahan Mangga*. Jakarta :Penebar Swadaya.
- Herutami, R. (2002). Aplikasi Gelatin Tipe A Dalam Pembuatan Permen Jelly Mangga (*Mangifera indica L*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Herzberg, A. (1978). The Water Supply of parts of The North Sea Coast in Germany. *Wasserversory*, 44, 815-819, dan 45, 842-844. *Z. Gasbeleucht*.

- Jones N.R., (1977). The Science and Technology Of Gelatin. London : Ward AG and A Cousts.
- Lesmana, D. S. (2018). Respon Pertumbuhan Bibit Api-Api (*Avicennia Alba*) terhadap Tingkat Kedalaman Genangan dan Lama Penggenangan. Skripsi. IPB. Bogor.
- Lindawati, N. Y., & Nofitasari, J. (2021). Efektivitas Sari Buah Lemon (*Citrus limon* (L.) Burm. f. sebagai Khelating Agent Logam Berat Tembaga. Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia, 8(1), 68–73. <https://doi.org/10.20473/jfiki.v8i12021.68-73> Lingkarkata. (2019). Buku Pintar : Tumbuhan. PT Elex Media Komputindo.
- Malik, I. (2010). Pembuatan Permen Jelly. Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara.
- Mandei, J. H. (2014). Komposisi Beberapa Senyawa Gula dalam Pembuatan Permen Keras dari Buah Pala. Jurnal Penelitian Teknologi Industri. Vol 6(1) :1-10.
- Nelwan, B., Langi, T., Koapaha, T dan Tuju, Th. 2015. Pengaruh Konsentrasi Gelatin Dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Permen Jelly Sari Buah Pala (*Myristica Fragrans Houtt*). Program Studi Ilmu Dan Ternologi Pangan, Unsrat.
- Niswah, C., Pane, E.R., dan Irmawati, E. (2016). Pengaruh Pengolahan buah mangga manalagi segar (*Mangifera Indica*) Menjadi manisan mangga kering terhadap kadar vitamin c. Jurnal Biota, 2 (2), 1-4.
- Novia, C., Utomo, D., Tinggi, S., Nurul, T., Probolinggo, J., Pertanian, F., dan Pasuruan, U.Y.(2015). Diversifikasi Mangga Off Grade Menjadi Selai dan Dodol . Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, 6(2), 1-4. <https://doi.org/10.35891/tp.v6i2.471>.
- OMRI. (2002). Gelatin Processing. Organic Material Review Institute.
- Parvez, G. M. (2016). Pharmacological Activities of Mango (*Mangifera indica*): A Review. Journal of Pharmacognosy and Phytochemisry 5(3): 1.
- Prihardhani, D.I., dan Yunianta. 2016. Ekstraksi Gelatin Kulit Ikan Lencam (*Lethrinus Sp*) dan Aplikasinya untuk Produk Permen Jeli. Jurnal. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya Malang. Malang.
- Putri, D. A. M., 2019. Pembuatan Permen Jelly Dari Apel Anna (*Malus Sylvestris Mill*)( Kajian : Konsentrasi Gelatin Dan Gula Pasir), Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Rahmalia, S. (2013). Studi Penetapan Kadar Kandungan Vitamin C pada Beberapa Macam Buah Mangga (*Mangifera indica L.*) yang Beredar di Kota Medan

Secara Volumetric dengan 2,6-Diklorofenol Indofenol. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Sumatera Utara.

- Rahman, N., Ofika, M., dan Said, I. (2015). Analisis Kadar Vitamin C Mangga Gadung (*Mangifera sp*) dan Mangga Golek (*Mangifera indica L*) Berdasarkan Tingkat Kematangan dengan Menggunakan Metode Iodimetri. *Jurnal Akademika Kimia* 4(1): 33-37.
- Rahmi, S.L., Tafzi, F., dan Anggraini, S. (2012). Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen Jelly dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*, 14(1): 37-44.
- Rasmikayati, E., Kusumo, R. A. B., Mukti, G. W., Saefudin, B. R. (2020). Comparison of Willingness to Process Fresh Mango into Processed Mango Products between Mango Farmers In Majalengka and Kuningan Regency, West Java. *International Journal of Scientific and Research Publications (IJSRP)* 10(12) (ISSN: 2250-3153), DOI: <https://dx.doi.org/10.29322/IJSRP.10.12.2020.p10847>.
- Rohjani, L. (2000). Proses Pengolahan Short Nougat dan Permen Jelly (Pektin Gelatin). Surabaya Universitas Katholik Widya Mandala.
- Sarwono, B. (2001). Khasiat Dan Manfaat Jeruk Nipis. Agromedia pustaka, Depok.
- Setyaningsih, D., Anton, A., Maya, P. (2010). Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- SNI No 3547.02-2008, (2008). Kembang Gula Lunak. Departemen Perindustrian dan Perdagangan.
- Sofyane, S. N. 2019. Formulasi Soft Candy Ekstrak Wortel (*Daucus carota L*) dengan Kombinasi Sirup Glukosa dan Gelatin sebagai Antioksidan. Karya Tulis Ilmiah. Stikes Bhakti Husada Mulia Madiun.
- Sulardjo., dan A. Santoso. (2012). Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Kualitas Jelly Buah Rambutan. ISSN 0215-9511. Klaten: Universitas Widia Dharma.
- Tien, R.M. (1979). Pengolahan Hasil Pertanian Nabati. Teknologi Hasil Pertanian. Fatemeta. IPB. Bogor.
- Viro, F. (1992). Gelatin. Di Dalam Y.H. Hui (Ed). *Encyclopedia Of Science And Technology Of Gelatin*. Academic Press, London.
- Wibowo, Agung. (2009). Studi Pembuatan Jelly drink Sari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) Tinjauan Proporsi Tepung Porang dan Karagenan Serta

- Penambahan Sukrosa. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian FTP Universitas Brawijaya. Malang.
- Winarno. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zia, K., Aisyah, Y., Zaidiyah., Widayat, H.P. (2019). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori permen jelly kulit buah kopi ( Pulp ) dengan penambahan gelatin dan sari lemon (citrus limon l). jurnal teknologi dan industri pertanian Indonesia. Vol 11(1).